

ANCESTRALE BIANCO Falanghina

Dalla vigna di Colle del limone nasce un vino che rompe gli schemi del vino molisano, unico nel suo genere e primo esempio di una rifermentazione naturale di Falanghina in bottiglia. Senza sboccatura, senza filtrazione e senza alcun intervento artificiale: solo uva, tempo e una mano sapiente. E' un vino vibrante, fresco e fruttato, dal perlage fine e delicato, mai invadente, capace di abbinarsi piacevolmente a molti piatti e adatto in ogni occasione conviviale.



Primo anno di Produzione: 2019

Varietà: 100% Falanghina

Vigneti: Colle del Limone

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione per pianta: 2000 gr per pianta.

Vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono pressate direttamente. Il mosto viene poi fermentato a bassa temperatura e successivamente imbottigliato con un leggero residuo zuccherino necessario per la seconda rifermentazione in bottiglia.

Fermentazione: Spontanea (Lieviti autoctoni).

Affinamento: 4 mesi almeno in bottiglia.

Colore: giallo paglierino scarico.

Odore: al naso si presenta molto fruttato con sentori floreali e di frutti tropicali.

Gusto: vino di grande freschezza e di estrema piacevolezza, da bere in ogni occasione sia in abbinamento a salumi delicati, formaggi, che a piatti di cucina di mare, dalle frittelle alle tartare.

Gradazione: 11% Vol

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente piatti a base di pesce, primi piatti e salumi.

Temperatura di servizio: 8-10°C



CATABBO
CANTINE

Cantine Catabbo Contrada Petriera, San Martino in Pensilis (CB)
tel +39 0875 604945 / fax +39 0875 603916 / mail info@catabbo.it
www.catabbo.it